

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

**ПРОГРАМА І РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ»**

*(для студентів 3 курсу денної та 4 курсу заочної форм навчання
напрямку підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа»)*

Програма і робоча програма навчальної дисципліни «Бізнес-планування»
(для студентів 3 курсу денної та 4 курсу заочної форм навчання напряму
підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа») / Харк. нац. акад. міськ.
госп-ва; уклад.: І. О. Самойленко. – Х.: ХНАМГ, 2011 – 24 с.

Укладач: І. О. Самойленко

Рецензент: проф., к.е.н. Є. М. Кайлюк

Рекомендовано кафедрою менеджменту і маркетингу в міському
господарстві, протокол засідання № 4 від 15.10.2010 р.

Зміст

	стор.
Вступ.....	5
1. Програма навчальної дисципліни.....	5
1.1. Мета, предмет та місце дисципліни.....	5
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни.....	6
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги.....	6
1.4. Рекомендована основна навчальна література.....	7
1.5. Анотації дисципліни.....	8
2. Робоча програма навчальної дисципліни.....	13
2.1. Розподіл обсягу навчальної роботи студента за спеціальностями та видами навчальної роботи.....	13
2.2. Зміст дисципліни.....	14
2.2.1. Розподіл часу за модулями і змістовними модулями.....	15
2.2.2. План лекційного курсу.....	16
2.2.3. План практичних (семінарських) занять.....	17
2.2.4. Індивідуальне завдання (ІНДЗ).....	17
2.3. Самостійна робота студентів.....	18
2.4. Засоби контролю та структура	19
2.5. Інформаційно-методичне забезпечення.....	23

ВСТУП

Викладання курсу «Бізнес-планування» зорієнтовано на освоєння студентами основних теоретичних положень та процедури планування розробки та впровадження різних проектів сучасного підприємства міського господарства.

Засвоєння курсу дає можливість майбутнім спеціалістам робити висновки щодо конкретних ситуацій планування нововведень на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного господарства; ефективно користуватися національними законодавчими і нормативними документами, щодо планування на підприємстві; визначати доцільність впровадження нововведень. Необхідним елементом успішного засвоєння навчального матеріалу дисципліни є самостійна робота студентів з літературою, довідниками та нормативно-правовими актами.

Програма навчальної дисципліни «Бізнес-планування» розроблена на основі:

ГСВО МОНУ Освітньо-кваліфікаційної характеристики бакалавра напрямку підготовки 0504 - «Туризм».

ГСВО МОНУ Освітньо-професійна програма бакалавра напрямку підготовки 0504- «Туризм».

СВО ХНАМГ Робочий навчальний план підготовки бакалавра напряму 0504 – «Туризм».

1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Мета, предмет та місце дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у майбутніх фахівців системи спеціальних знань спрямованих на пізнання методики планування діяльності організацій і складання бізнес-планів, розробки комплексного підходу до бізнес-планування в галузі готельно-ресторанного господарства.

Основними завданнями, що будуть вирішені у процесі викладання дисципліни, є:

- вивчення теорії та практики діяльності готельно-ресторанного підприємства;
- розвиток умінь самостійно виконувати відбір показників для складання плану, оцінювати фінансово-економічний стан підприємства та розробляти оперативні плани.
- набуття навичок планування виробничої діяльності підприємства та складання бізнес-плану підприємства.

Предметом вивчення є основи планування діяльності організації.

Навчальна дисципліна «Бізнес-планування» належить до циклу обов'язкової (за вибором студента) професійної дисципліни за галуззю знань 1401 «Сфера обслуговування» і напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Таблиця 1.1 – Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки бакалавра

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
1. Економічна теорія	1. Інноваційний менеджмент
2. Економіка підприємства	2. Аналіз діяльності підприємств туризму
3. Основи менеджменту	
4. Економіка і ціноутворення на підприємствах туризму	
5. Основи наукових досліджень	

1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни

Модуль 1. «Бізнес-планування» (2/72)

Таблиця 1.2 – Обсяг змістових модулів дисципліни

Найменування тем змістовного модуля	Години
Змістовий модуль 1. ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА СТРАТЕГІЯ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тема 1. Види планів. Методи та способи планування	2
Тема 2. Стратегія розвитку підприємства та бізнес-планування. Основні етапи створення готельно-ресторанного бізнесу	2
Тема 3. Маркетинг та реклама в індустрії готельно-ресторанної справи	2
Всього по ЗМ 1	6
Змістовий модуль 2. ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА	
Тема 4. Ресурсний потенціал. Виробнича база підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	2
Тема 5. Фінансова та цінова політика підприємств готельно-ресторанної справи	2
Тема 6. Ризики та страхування в діяльності підприємства	2
Всього по ЗМ 2	6
Всього по модулю	12

1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги

(відповідно до галузевих стандартів ОКХ і засобів діагностики (ЗД): виробничі функції, типові завдання діяльності і вміння (за рівнями сформованості), якими повинні оволодіти студенти внаслідок вивчення даної дисципліни)

Таблиця 1.3 - Освітньо-кваліфікаційні вимоги до підготовки бакалаврів

Вміння (за рівнями сформованості) та знання	Типові завдання діяльності, в яких використовують вміння і знання	Виробничі і соціальні функції, до яких відносяться типові задачі діяльності
1	2	3
Бакалавр повинен вивчити: - основні теоретичні положення для складання бізнес-плану з готельно-ресторанного бізнесу; - класифікацію бізнес-планів та видів планування на підприємстві; - види проектів та їх призначення; - перелік основних робіт по складанню бізнес-плану з готельно-ресторанного бізнесу.	Виробнича	Проектувальна, виконавча

1	2	3
Бакалавр повин вміти: <ul style="list-style-type: none"> • проводити дослідження та відбір показників для складання бізнес-плану використовуючи розглянуті в науковій дисципліні методи; • аналізувати результати досліджень, використовувати їх для оптимізації фінансово-економічного стану підприємства; • розробляти оперативні плани організацій та підприємств; • скласти бізнес-план підприємства готельно-ресторанного підприємства. 	Виробнича	
Бакалавр повинен вміти використовувати нормативно-правову та технічну документацію, науково-технічну літературу та застосовувати отриманні знання на практиці.	Соціально-виробнича	Управлінська, організаційна

1.4. Рекомендована основна навчальна література

1.4.1. Основна література

1. Горемыкин В.А. Бизнес-план – М., 2002. – 864с.
2. Бизнес-план. Методические материалы. / Под ред. Колесникова – М., 2002. – 256с.
3. Бизнес-планирование / Под ред. В.М. Попова – М.: Финансы и статистика, 2001.– 672с.
4. Любанова Т.П., Мясоедова Л.В., Грамотенко Т.А., Олейникова Ю.А. Бизнес-план: Учебно-методическое пособие. – М.: Книга сервис, 2003. – 96с.
5. Попов В.М. Сборник бизнес-планов: С рекомендациями и комментариями: учебно-методическое пособие / В.М. Попов, С.И. Ляпунов, А.А. Зверев, С.Г. Млодик: под ред. д-ра экон. Наук, проф. В.М. Попова и д-ра экон. С.И. Ляпунова. – 5-е изд., пере раб. – М.: УНОРУС, 2005. – 336с.
6. Конспект лекцій з курсу «Бізнес-планування» для студентів 4 курсу денної і 5 курсу заочної форм навчання спеціальності (6.0502 01) «Менеджмент організацій». – Харків: ХНАМГ, 2007 – 137с.
7. Методичні вказівки до проведення практичних занять з курсу «Бізнес-планування» (для студентів 4 курсу денної і заочної форм навчання спеціальності «Менеджмент організацій» – 6.050200) / Укл.: Колонтаєвський О.П, Самойленко І.О. – Харків: ХНАМГ, 2008 – 22 с.

1.4.2. Додаткові джерела

8. Балабанов И. Экономика туризма. — М.: Финансы и статистика, 1993.
9. Яковлев Г. А. Экономика и статистика туризма. — М.2004.
10. Квартальнов В.А. Стратегический менеджмент в туризме: современный опыт управления. - Москва: Финансы и статистика, 2000.
11. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування (Законодавство, стандартизація, класифікація, сертифікація): Нормативні документи. - Львів, 1999.

1.5. Анотації дисципліни

Анотація програми навчальної дисципліни

«Бізнес-планування»

Мета: набуття практичних спеціальних знань спрямованих на пізнання методики планування діяльності готельно-ресторанного господарства, формування у майбутніх фахівців системи спеціальних знань спрямованих на пізнання методології планування діяльності підприємства, складання бізнес-планів, розробки комплексного підходу до бізнес-планування.

Основними завданнями, що будуть вирішені у процесі викладання дисципліни, є:

- вивчення теорії та практики діяльності готельно-ресторанного підприємства;
- розвиток уміння самостійно виконувати відбір показників для складання плану, оцінювати фінансово-економічний стан підприємства та розробляти оперативні плани підприємства.
- набуття навичок планування виробничої діяльності підприємства та складання бізнес-плану підприємства.

Предметом вивчення є основи планування діяльності готельно-ресторанного підприємства.

Змістовий модуль 1. ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА СТРАТЕГІЯ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО - РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Розглянуто теоретичні і методологічні основи дисципліни; поняття управління та планування, місце планування в системі менеджменту, форми планування і види планів, технологія планування. Показана об'єктивна необхідність планової діяльності в умовах ринкової економіки. Розглянуто організацію планування розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Розглянуто методологію планування, принципи та методи планування. Проведено аналіз функцій планування ділового розвитку фірми.

Визначено поняття бізнес-плану й бізнес планування та мета створення бізнес-плану. Розглянуто основні етапи розробки, особливості й обсяги бізнес-планів та основні види бізнес-планів.

Розглянуто основні етапи створення готельно-ресторанного підприємства. Відображено процес сертифікації готельних послуг та послуг харчування.

Розкрито суть і зміст маркетингу, організація і проведення маркетингових досліджень. Визначено поняття і напрямки рекламної діяльності готельно-ресторанного підприємства та форми організації рекламної діяльності.

Змістовий модуль 2. ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА

Розглянуто характеристики конкурентного середовища та аналіз сильних та слабких сторін (SWOT-аналіз) підприємств, визначення найбільш конкурентоспроможного продукту.

Розглянуто виробничу програму готельно-ресторанного бізнесу та розрахунок потреби в основних виробничих фондах. Показано процес планування обсягу реалізації продукції та розрахунку потреби в ресурсах на виробничу програму сфери готельно-ресторанного бізнесу, розрахунку потреби в персоналі та заробітній платі та потреби в додаткових інвестиціях. Проведено аналіз кошторису витрат і калькуляція собівартості.

Розглянуто обґрунтування вибору юридичної форми організації бізнесу та визначення потреби в персоналі з розподілом по категоріях, створення організаційної структури управління підприємства.

Розглянуто зміст, завдання та методи фінансового планування; прогноз звіту про доходи і видатки. Показано рух грошових коштів внаслідок фінансової діяльності підприємства та прогноз балансу активів та пасивів підприємства.

Розглянуто зміст і форми фінансової діяльності готельно-ресторанного підприємства. Витрати підприємства. Обґрунтовано економічну ефективність діяльності готельно-ресторанного підприємства.

Розглянуто загальне поняття ризику та проаналізовані види ризиків.

Проведено аналіз бізнес-планів: фінансового оздоровлення підприємства, реорганізації підприємства, інноваційного проекту та диверсифікації діяльності підприємства.

Аннотация программы учебной дисциплины

«Бизнес-планирование»

Цель: приобретение практических специальных знаний направленных на познание методики планирования деятельности гостинично-ресторанного хозяйства, формирования у будущих специалистов системы специальных знаний направленных на познание методологии планирования деятельности предприятия, составления бизнес-планов, разработки комплексного подхода к бизнес-планированию.

Основными заданиями, которые будут решены в процессе преподавания дисциплины, являются:

- изучения теории и практики деятельности гостинично-ресторанного хозяйства, структуры бизнес-плана предприятия;
- развитие умения самостоятельно выполнять отбор показателей для составления плана, оценивать финансово-экономическое состояние предприятия и разрабатывать оперативные планы предприятия.
- приобретение навыков планирования производственной деятельности предприятия и составление бизнес-плана.

Предметом изучения являются основы планирования гостинично-ресторанной деятельности предприятия.

Содержательный модуль 1. ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И СТРАТЕГИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТИНИЧНО – РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Рассмотрены теоретические и методологические основы дисциплины; понятия управления и планирования, место планирования в системе менеджмента, формы планирования и виды планов, технология планирования. Показана объективная необходимость плановой деятельности в условиях

рыночной экономики. Рассмотрена организация планирования развития гостинично-ресторанного бизнеса.

Рассмотрена методология планирования, принципы и методы планирования. Проведен анализ функций планирования делового развития фирмы.

Определено понятие бизнес-плана и бизнес планирование и цели создания бизнес-плана. Рассмотрены основные этапы разработки, особенности и объемы бизнес-планов и основные виды бизнес-планов.

Рассмотрены основные этапы создания гостинично-ресторанного предприятия. Отражен процесс сертификации гостиничных услуг и услуг питания.

Раскрыта суть и содержание маркетинга, организация и проведение маркетинговых исследований. Определены понятия и направления рекламной деятельности гостинично-ресторанного предприятия и формы организации рекламной деятельности.

Содержательный модуль 2. ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Рассмотрены элементы характеристики конкурентной среды, анализ сильных и слабых сторон (SWOT-анализ) предприятий, определение наиболее конкурентоспособного продукта.

Рассмотрена производственная программа гостинично-ресторанного бизнеса и расчет потребности в основных производственных фондах. Показан процесс планирования объема реализации продукции и расчет потребности в ресурсах на производственную программу сферы гостинично-ресторанного бизнеса, показан расчет потребности в персонале и заработной плате и потребности в дополнительных инвестициях. Проведен анализ сметы затрат и калькуляция себестоимости.

Рассмотрены обоснования выбора юридической формы организации бизнеса и определение потребности в персонале с распределением по категориям, создание организационной структуры управления предприятием.

Рассмотрено содержание, задачи и методы финансового планирования прогноз отчета о доходах и расходах. Показано движение денежных средств в результате финансовой деятельности предприятия и прогноз баланса активов и пассивов предприятия.

Рассмотрено содержание и формы финансовой деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Расходы предприятия. Обосновано экономическую эффективность деятельности гостинично-ресторанного предприятия.

Рассмотрено понятие риска и проанализированы виды рисков. Проведен анализ бизнес-планов: финансового оздоровления предприятия, реорганизации предприятия, инновационного проекта и диверсификации деятельности предприятия.

2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

2.1. Розподіл обсягу навчальної роботи студента за спеціальностями та видами навчальної роботи

Таблиця 2.1 - Розподіл обсягу навчальної роботи студента

Призначення: підготовка	Напря́м, спеціальність, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 2 Модулів – 1 Змістових модулів – 2 Загальна кількість годин – 72	Напря́м: 6.140101 «Готельно- ресторанна справа» Освітньо- кваліфікаційний рівень: Бакалавр	Статус дисципліни – За вибором студента на ГОТ варіативне Рік підготовки: 3-й та 4-й Семестр: 6-й (7-й на заочній формі) Лекції – 12 год. (2год. на заочній формі) Практичні – 12 на денній формі та 4 год. на заочній формі Самостійна робота – 48 год. (66 год. на заочній формі) Вид підсумкового контролю: на денній формі - 6 семестр (7-й – на заочній формі) – залік.

Структура робочої програми навчальної дисципліни «Бізнес-планування» наведена в табл. 2.2.

Таблиця 2.2 - Структура навчальної дисципліни «Бізнес-планування»

Спеціальність, спеціалізація (шифр, аббревіатура)	Форма навчання	Семестр(и)	Години									Іспити (семестри)	Заліки (семестри)
			Всього	Аудиторні	у тому числі			Самостійна робота	У тому числі				
					Лекції	Практичні, семінари	Лабораторні		Кон. роб	КП /КР	РГР		
6.140101 «Готельно - ресторанна справа»	Денна	6	72	24	12	12	-	48	-	-	25	-	6
	Заочна	8	72	12	2	4	-	66	-	-	30	-	8

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять (лекції та практика). Ряд питань винесено на розгляд і обговорення під час захисту РГР. Також велике значення в процесі вивчення і закріплення знань має самостійна робота студентів. Усі ці види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації.

2.2. Зміст дисципліни

Модуль 1. «Бізнес-планування» (2/72)

Змістові модулі (ЗМ):

Змістовий модуль 1.1. ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА СТРАТЕГІЯ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Види планів. Методи та способи планування

Розглянуто теоретичні і методологічні основи дисципліни; поняття управління та планування, місце планування в системі менеджменту, форми планування і види планів, технологія планування. Показана об'єктивна необхідність планової діяльності в умовах ринкової економіки. Розглянуто організацію планування розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 2. Стратегія розвитку підприємства та бізнес-планування. Основні етапи створення готельно-ресторанного бізнесу

Розглянуто основні етапи створення готельно-ресторанного підприємства. Відображено процес сертифікацій готельних послуг та послуг харчування.

Тема 3. Маркетинг та реклама в індустрії готельно-ресторанної справи

Розкрито суть і зміст маркетингу, організацію проведення маркетингових досліджень. Визначено поняття і напрямки рекламної діяльності готельно-ресторанного підприємства та форми організації рекламної діяльності.

Змістовний модуль 2. ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА

Тема 4. Ресурсний потенціал. Виробнича база підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу

Розглянуто виробничу програму підприємств готельно-ресторанного бізнесу та розрахунок потреби в основних виробничих фондах. Показано процес планування обсягу реалізації продукції та розрахунку потреби в ресурсах на виробничу програму сфери готельно-ресторанного бізнесу, розрахунку потреби в персоналі та заробітній платі та потреби в додаткових інвестиціях. Проведено аналіз кошторису витрат і калькуляція собівартості.

Розглянуто обґрунтування вибору юридичної форми організації бізнесу та визначення потреби в персоналі з розподілом по категоріях, створення організаційної структури управління підприємства.

Тема 5. Фінансова та цінова політика підприємств готельно-ресторанної справи

Розглянуто зміст, завдання та методи фінансового планування; прогноз звіту про доходи і видатки. Показано рух грошових коштів внаслідок фінансової діяльності підприємства та прогноз балансу активів та пасивів підприємства.

Розглянуто зміст і форми фінансової діяльності готельно-ресторанного підприємства. Витрати підприємства. Обґрунтовано економічну ефективність діяльності готельно-ресторанного підприємства.

Тема 6. Ризики та страхування в діяльності підприємства

Розглянуто загальне поняття ризику та проаналізовані види ризиків.

2.2.1. Розподіл часу за модулями і змістовими модулями

Розподіл часу за модулями і змістовими модулями для денної форми навчання наведений у табл. 2.3, а для заочної форми навчання – у табл. 2.4.

Таблиця 2.3 – Розподіл часу за модулями і змістовими модулями для денної форми навчання

Модулі (семестри) та змістові модулі	Всього кредит/ /годин	Форми навчальної роботи			
		Лекц.	Пр.	Лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. «Бізнес-планування»	2/72	12	12	-	48

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6
ЗМ 1.1. ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА СТРАТЕГІЯ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	1/36	6	6	-	24
ЗМ 1.2. ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА	1/36	6	6	-	24

Таблиця 2.4 – Розподіл часу за модулями і змістовими модулями для заочної форми навчання

Модулі (семестри) та змістові модулі	Всього кредит/ /годин	Форми навчальної роботи			
		Лекц.	Пр.	Лаб.	СРС
Модуль 1. «Бізнес-планування»	2/72	2	4	-	66
ЗМ 1.1. ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА СТРАТЕГІЯ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	1/36	1	2	-	33
ЗМ 1.2. ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА	1/36	1	2	-	33

2.2.2. План лекційного курсу

Таблиця 2.5 – План лекційного курсу з навчальної дисципліни

Зміст	Кількість годин	
	Денна	заочна
Модуль 1. «Бізнес-планування»	12	2
ЗМ 1.1. ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА СТРАТЕГІЯ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	6	1
Тема 1. Види планів. Методи та способи планування	2	-
Тема 2. Стратегія розвитку підприємства та бізнес-планування. Основні етапи створення готельно-ресторанного бізнесу	2	1
Тема 3. Маркетинг та реклама в індустрії туризму готельно-ресторанної справи	2	
ЗМ 1.2. ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА	6	1
Тема 4. Ресурсний потенціал. Виробнича база підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	2	-
Тема 5. Фінансова та цінова політика підприємств готельно-ресторанної справи	2	1
Тема 6. Ризики та страхування в діяльності підприємства	2	-

2.2.3. План практичних (семінарських) занять

Таблиця 2.6 – План практичних занять з навчальної дисципліни

Тема практичних занять	Обсяг у годинах по формах навчання	
	Денної	Заочної
1. Планування грошових надходжень в діяльності підприємства	2	2
2. Формування і розподіл прибутку на підприємстві	2	-
3. Оборотні активи та їх організація в готельно-ресторанній справі	2	2
4. Кредитування підприємств готельно-ресторанної справи	2	-
5. Фінансове планування роботи підприємств готельно-ресторанної справи	2	-
6. Ризик планування	2	-
Всього	12	4

2.2.4. Індивідуальні завдання (ІЗ)

Програмою дисципліни передбачено виконання індивідуального завдання контрольної роботи. Метою виконання роботи є закріплення теоретичних знань з дисципліни та набуття практичних навичок складання бізнес-планів.

Для виконання контрольної роботи необхідно мати знання з технології виробництва та економіки. Виконання контрольної роботи передбачає визначення виробничих та фінансово-економічних показників проекту по одному з варіантів завдання.

Студенти денної форми навчання виконують розрахункову роботу у 6-му семестрі, а заочної – у 8-му семестрі приблизний обсяг роботи – 25-30 сторінок, плановий обсяг на розрахунково-графічну роботу – 25 годин.

Розрахункова робота є додатковою частиною самостійної роботи студента над навчальною дисципліною «Бізнес-планування» та вважається зарахованою, якщо студент виконав завдання в повному обсязі та отримав відповідний результат. Розрахункова робота захищається у вигляді презентаційного матеріалу.

Мета підготовки презентації результатів – поглиблення теоретичних знань, набутих студентами в процесі вивчення дисципліни й оволодіння

навичками оформлення і викладення результатів проведеної науково-дослідної роботи.

Виконання розрахунково-графічного завдання має сприяти глибшому засвоєнню студентами дисципліни «Бізнес-планування».

Розрахунково-графічне завдання оцінюють за критеріями:

- самостійності виконання;
- логічності й послідовності викладення матеріалу;
- повноти і глибини розкриття теми, проблемної ситуації, аналітичної частини;
- наявності ілюстрацій (таблиці, рисунки, схеми і т. і.);
- кількості використаних джерел;
- використання статистичної інформації, додаткових літературних джерел і ресурсів мережі Internet;
- обґрунтованості висновків;
- наявності конкретних пропозицій і прогнозів з обов'язковим посиланням на використані літературні джерела;
- якості оформлення, презентації і захисту розрахунково-графічних завдань.

Зарахована розрахункова робота є допуском для студентів денної форми навчання до заліку» у 6-му семестрі та студентів заочної форми навчання у 8-му семестрі.

2.3. Самостійна робота студентів

Для опанування матеріалу дисципліни «Бізнес-планування» окрім лекційних занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основними видами самостійної роботи студента є - вивчення додаткової літератури, робота з довідковими матеріалами, підготовка до практичних занять, підготовка до проміжного й підсумкового контролю, виконання самостійного завдання, виконання (ІЗ) розрахунково-графічної роботи.

Таблиця 2.7 - Розподіл часу самостійної роботи за темами навчальної дисципліни

Зміст навчальної дисципліни (теми, підтеми)	Обсяг у годинах	
	денна	заочна
Тема 1. Види планів. Методи та способи планування	3	6
Тема 2. Стратегія розвитку підприємства та бізнес-планування. Основні етапи створення готельно-ресторанного бізнесу	3	6
Тема 3. Маркетинг та реклама в індустрії готельно-ресторанної справи	3	6
Тема 4. Ресурсний потенціал. Виробнича база підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	4	6
Тема 5. Фінансова та цінова політика підприємств готельно-ресторанної справи	5	5
Тема 6. Ризики та страхування в діяльності підприємства	5	7
РГР	25	30
Всього	48	66

2.4. Засоби контролю та структура залікового кредиту

Система оцінювання знань, вмінь і навичок студентів передбачає оцінювання всіх форм вивчення дисципліни.

Перевірку й оцінювання знань студентів викладач проводить в наступних формах:

1. Оцінювання виконання розрахунково-графічної роботи.
2. Оцінювання засвоєння питань для самостійного вивчення.
3. Проведення проміжного контролю за допомогою тестів.
4. Проведення модульного контролю за допомогою тестів.
5. Проведення підсумкового письмового заліку.

Засоби контролю та структура залікового кредиту для студентів денної форми навчання наведені в табл. 2.8.

Таблиця 2.8 - Засоби контролю та структура залікового кредиту для студентів денної форми навчання

Види та засоби контролю (тестування, контрольні роботи, індивідуальні завдання)	Розподіл балів, %
МОДУЛЬ 1. Поточний контроль зі змістових модулів	
ЗМ 1.1. ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА СТРАТЕГІЯ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Тест № 1 на комп'ютері (на базі платформи Moodle) по темі 1-2 Тест № 2 на комп'ютері (на базі платформи Moodle) по темі 3	20 10
ЗМ 1.2. ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА Тест № 3 на комп'ютері (на базі платформи Moodle) по темі 4-5 Тест № 4 на комп'ютері (на базі платформи Moodle) по темі 6	20 10
Підсумковий контроль з МОДУЛЮ 1	
Підсумковий тест	40
Всього за модулем 1	100 %

Порядок поточного оцінювання знань студентів денної форми навчання

Поточне оцінювання здійснюють під час проведення тестувань, виконання контрольної роботи та написання бізнес-плану і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи.

Об'єктами поточного контролю є:

- 1) активність і результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;
- 2) виконання самостійного завдання;
- 3) виконання поточного контролю;
- 4) виконання проміжного контролю.

Оцінку «відмінно» ставлять за умови відповідності виконаного завдання студентом або його усної відповіді за усіма шістьма зазначеними критеріями. Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи

Оцінювання проводять за такими критеріями:

- 1) розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядаються;

2) ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;

3) ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядають;

4) уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, вирішенні завдань, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання, і завдань, винесених на розгляд на практичних заняттях;

4) логіка, структура, стиль викладання матеріалу в практичних роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації і робити висновки.

Контроль виконання поставлених задач при проведенні тестування здійснюється протягом 6-го семестру. За успішне та систематичне виконання поставлених завдань протягом двох змістових модулів студент отримує оцінку «відмінно» або по 20 % за поточний контроль. Якщо студент виконує поставлені завдання з відсутністю окремих розрахунків, які пояснюють вирішення завдання, то він отримує оцінку «добре» або по 15 та 10 % відповідно за поточний контроль. Все це враховують у відповідній сумі балів за кожний окремий змістовий модуль (табл. 2.8).

Самостійна робота студентів денної форми навчання контролюється протягом семестру. При оцінюванні практичних завдань і самостійної роботи увагу приділяють також їх якості і самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась із вимог не буде виконана, то оцінка буде знижена.

Проведення поточного контролю

Поточний контроль (тестування) здійснюється та оцінюється за питаннями, які винесено на лекційні заняття та самостійну роботу. Поточний контроль проводять за допомогою тестів на комп'ютерах в системі дистанційного навчання після того, як розглянуто увесь теоретичний матеріал та самостійні завдання в межах кожної теми змістового модуля. За кожним змістовим модулем проводиться тест (табл. 2.8) і кожному студентові

виставляється відповідна оцінка за отриманою кількістю балів. Контрольна робота містить два питання різного рівня складності. Для оцінювання рівня відповідей студентів на завдання використовуються критерії оцінювання. Для кожного завдання розроблена шкала оцінювання, яка надається викладачем на розгляд студентів до проведення тесту.

Проведення підсумкового письмового заліку

Умовою допуску до заліку є сума накопичення балів за двома змістовими модулями та РГР, яка повинна бути не менша, ніж 31 % (за внутрішнім вузівським рейтингом або системою ESTC) або наявність позитивних оцінок з проміжного модульного контролю (за національною системою – табл. 2.9).

Таблиця 2.9 - Шкала перерахунку оцінок результатів навчання в різних системах оцінювання

Система оцінювання	Шкала оцінювання						
Внутрішній вузівський рейтинг, %	100-91	90-71		70-51		50-0	
Національна 4-бальна і в системі ECTS	5 <i>відмінно</i> A	4 <i>добре</i> B, C		3 <i>задовільно</i> D, E		2 <i>незадовільно</i> FX, F	
Внутрішній вузівський рейтинг у системі ECTS, %	100-91	90-81	80-71	70-61	60-51	50-26	25-0
Національна 7-бальна і в системі ECTS	<i>відмінно</i> A	<i>дуже добре</i> B	<i>добре</i> C	<i>задовільно</i> D	<i>достатньо</i> E	<i>незадовільно*</i> FX*	<i>незадовільно**</i> F**
ECTS, % студентів	A 10	B 25	C 30	D 25	E 10	FX* <i>не враховується</i>	F**

* з можливістю повторного складання;

** з обов'язковим повторним курсом

Залік здійснюють у письмовій формі за контрольними запитуваннями, або шляхом проходження підсумкового тесту на комп'ютері.

Підсумкову оцінку з дисципліни виставляють в національній системі оцінювання результатів навчання і в системі ECTS згідно з методикою переведення показників успішності знань студентів Академії в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 2.9).

Проведення підсумкового письмового заліку з Модулю 1

Залік здійснюють у письмовій формі за контрольними запитуваннями. Контрольні питання складаються з теоретичного матеріалу, за кожну правильну відповідь студент отримує оцінку відповідно до кваліфікаційних вимог до бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» .

2.5. Інформаційно-методичне забезпечення

Таблиця 2.10 - Інформаційно-методичне забезпечення

Бібліографічні описи, Інтернет адреси	Теми, де застосовується
1. Основна література	
1. Горемыкин В.А. Бизнес-план – М., 2002. – 864с.	З.М.1.1.Теми 1-6.
2. Бизнес-план. Методические материалы. / Под ред. Колесникова – М., 2002. – 256с.	З.М.1.1. Теми 1-6.
3. Бизнес-планирование / Под ред. В.М. Попова – М.: Финансы и статистика, 2001.- 672с.	З.М.1.2. Теми 4-6.
2. Додаткові джерела	
4. Балабанов И. Экономика туризма. — М.: Финансы и статистика, 1993.	З.М.1.2. Тема 5.
5. Яковлев Г. А. Экономика и статистика туризма. — М. 2004.	З.М.1.2. Тема 5.
6. Квартальнов В.А. Стратегический менеджмент в туризме: современный опыт управления. - Москва: Финансы и статистика, 2000.	З.М.1.1. Теми 2,3.
7. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування (Законодавство, стандартизація, класифікація, сертифікація): Нормативні документи. - Львів, 1999.	З.М.1.2. Теми 4-6.
8. Песоцкая Е.В. Маркетинг услуг. - С.-Петербург: Питер, 2000.	З.М.1.1.Тема 3.
9. Иванова И.О. Маркетинговые возможности современного гостиничного бизнеса в Украине. - Львів, 1997	З.М.1.1.Тема 3.

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Програма та робоча програма навчальної дисципліни
«Бізнес-планування» (для студентів 3 курсу денної та 4 – го курсу заочної
форми навчання за галуззю знань 1401 «Сфера обслуговування» і напряму
підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Укладач: **САМОЙЛЕНКО** Інна Олександрівна

Комп'ютерна верстка: *І. О. Храпко*

План 2011, поз. 380 Р

Підп. до друку 11.04.2011 р.
Друк на ризографі
Тираж 10 пр.

Формат 60х84/16
Ум. друк. арк. 1,0
Зам. № 7150

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи: ДК №4064 від 12.05.2011 р.